

Menu degustazione

Amuse bouche

Rosetta di fegato d'oca, pesca al Moscatel

Escalope de foie gras, pêche au Moscatel

oppure - ou

Battuta di manzetta, sedano e Roquefort

Tartare de bœuf, céleri et Roquefort

oppure - ou

Carpaccio di ricciola, pane, olio e pomodoro

Carpaccio de sérieole, pain, huile et tomate

Risotto mantecato alle albicocche e persico

Risotto aux abricots et filet de perche

oppure - ou

Ravioli alle melanzane, provola e basilico

Ravioli d'aubergines, provola et basilic

Lombatina d'agnello al cacio e pepe e gallinacci

Longe d'agneau au fromage et poivre et chanterelles

oppure - ou

Mignon di filetto d'Angus al tartufo nero estivo

Mignon de filet d'Angus au truffe noir d'été

oppure - ou

Tataki di salmone, pak choi, zenzero e chips di patate

Tataki de saumon, pak choi, gingembre et chips de pommes de terre

Mousse al fondente, lamponi e crumble alla vaniglia

Mousse au chocolat fondant, framboises et crumble à la vanille

oppure - ou

Sorbetto alla pesca saturnina

Sorbet à la pêche saturnine

oppure - ou

Selezione di formaggi

Sélection des fromages

Questo menu viene servito minimo per due persone e per tutta la tavolata

Nous servons le menu pour au moins 2 personnes et pour toute la table

4 portate CHF 95.- p.p.

3 portate CHF 85.- p.p. (Antipasto oppure 1° piatto – 2° piatto – dessert)

3 portate CHF 89.- p.p. (Antipasto - 1° piatto – 2° piatto)